Приготовление мяса на гриле. Система MFY «Сделано для вас».

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество

☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для мясных полуфабрикатов:**

- Сочные, нежные
- Приправленные
- Поверхность не повреждена
- Правильно приготовленные

Чистота

☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:**

- Протирает станцию чистым продезинфицированным полотенцем
- Чистит гриль скребком и линейкой, протирает инвентарь для гриля

Культура обслуживания

☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:**

- Поддерживает порядок на станции, вовремя пополняет запасы
- Предоставляет обратную связь

Безопасность пищи

☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:**

- Моет руки
- Надевает перчатки
- Использует правильный инвентарь, чтобы избежать перекрёстного заражения
- Перед приготовлением проверяет, что мясные п/ф заморожены
- Не использует продукты, не соответствующие Золотым Стандартам Качества

Охрана труда

☐ **Знает правила техники безопасности:**

- Знает и выполняет требования инструкций по охране труда

☐ Поддерживает чистоту полов во избежание падений

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

☐ **Безопасность** Вымойте руки.

☐ **Безопасность** Используйте перчатки в соответствии с действующими правилами.

☐ Проверьте наличие запаса цветных одноразовых перчаток для гриля.

ДОСТАНЬТЕ, ЗАЛОЖИТЕ

☐ Посмотрите на монитор «Смотри и готовь» и определите, какие мясные п\ф и в каком количестве следует приготовить.

☐ Сбросьте заказы мясных п\ф с монитора «Смотри и готовь».

☐ Заложите п\ф в гриль, следуя схеме раскладки мясных п\ф.

☐ Наденьте цветную одноразовую перчатку для гриля.

☐ Достаньте из пригрильного морозильника необходимое количество мясных п/ф. Полуфабрикаты должны быть розовыми и легко отделяться друг от друга. Если п/ф слиплись, слегка постучите ими по поверхности гриля.

☐ **Безопасность, Культура** Откройте створку гриля. Заложите п/ф в гриль в направлении спереди назад и справа налево, согласно схеме раскладки мясных п/ф.

ПРИПРАВЬТЕ

☐ Когда верхняя створка откроется, выполняя нажатие ручки дозатора приправьте каждый мясной п/ф смесью соли с перцем из солонки. Приправляйте п/ф в том же порядке, как вы их закладывали.

☐ Встряхивающими движениями («как молоток») нанесите лук на каждый мясной п\ф.

СНИМИТЕ

☐ Снимите мясные п/ф с гриля с помощью лопатки и щипцов в том же порядке, в котором вы их закладывали:
10:1 - за 18 секунд, максимально по 4 шт. за раз
4:1 – за 18 секунд, максимально по 1 шт. за раз
3:1 – за 10 секунд, максимально по 2 шт. за раз

☐ Поместите мясные п/ф в центр лотка UHC, складывая стопками:
10:1 - максимально по 4 шт. в стопке
4:1 - максимально по 1 шт. в стопке
3:1 - максимально по 2 шт. в стопке

☐ Быстро поместите лоток с мясными п/ф в соответствующий слот UHC, следуя процедурам бесшумной системы производства, и включите таймер на 10 минут.

☐ Не касайтесь готовых п/ф руками.

ПОДГОТОВЬТЕ

☐ Снимите перчатку и закройте гриль. Таймер запустится автоматически.

☐ Подготовьте лоток UHC соответствующего цвета с чистой пергаментной бумагой и поместите его в держатель лотков на гриле:
- Янтарный – 10:1 (1/3 без проволочной решетки)
- Белый – 4:1 (1/3 без проволочной решетки)
- Серый – 3:1 (1/3 без проволочной решетки)

☐ Приготовьте щипцы и лопатки для снятия каждого вида мясных котлет. Приготовьте солонку со смесью соли и перца и шейкер с луком.

ПРОВЕРЬТЕ КАЧЕСТВО

☐ **Безопасность** Полуфабрикаты сырые или недоготовленные? НЕ используйте их! Немедленно сообщите менеджеру!

УБОРКА

☐ **Чистота** После каждой партии тщательно почистите гриль металлическим скребком и резиновой линейкой. Протрите поверхности на станции чистым продезинфицированным полотенцем для гриля. Протирайте тефлон каждые 15 минут.

Copyright © McDonald's Corporation, 2017 год. Все права защищены.

ПРОЦЕДУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА ПАРТИЯМИ*Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ ПАРТИЙ МЯСНЫХ П/Ф 10:1	
☐ Проверьте информацию на мониторе «Смотри и Готовь»	
☐ Наденьте цветную одноразовую перчатку для гриля. Откройте створки гриля.	
☐ Сбросьте с монитора «Смотри и Готовь» первую партию из 6 мясных п\ф 10:1	
☐ Достаньте из пригрильного морозильника необходимое количество мясных п/ф для первой партии.	
☐ Заложите в гриль первую партию мясных п/ф в направлении спереди назад и справа налево, согласно схеме раскладки, закройте гриль	
☐ Через **20 секунд** сбросьте заказ с монитора «Смотри и Готовь», затем заложите вторую партию мясных п/ф в направлении спереди назад и справа налево, согласно схеме раскладки и закройте гриль. Контролируйте время приготовления первой партии по таймеру.	
☐ Снимите синюю одноразовую перчатку для гриля.	
☐ Подготовьте лоток UHC янтарного цвета с чистой пергаментной бумагой.	
☐ Когда верхняя створка откроется, выполняя нажатие ручки дозатора приправьте каждый мясной п/ф из первой партии смесью соли с перцем из солонки. Приправляйте п/ф в том же порядке, как вы их закладывали.	
☐ Встряхивающими движениями («как молоток») нанесите лук на каждый мясной п\ф.	
☐ Снимите мясные п/ф с гриля с помощью лопатки и щипцов в том же порядке, в котором вы их закладывали: • 10:1 - за 18 секунд, максимально по 4 шт. за раз	
☐ Поместите мясные п/ф в лоток UHC, складывая стопками по 4 и 2 штуки • 10:1 - максимально по 4 шт. в стопке	
☐ Приправьте каждый мясной п/ф из второй партии смесью соли с перцем из солонки.	
☐ Встряхивающими движениями («как молоток») нанесите лук на каждый мясной п\ф.	
☐ Снимите мясные п/ф с гриля и поместите в лоток UHC стопкой по 4, а затем добавьте последние 2 мясных п\ф поверх имеющейся стопки из 2.	
☐ Поместите лоток с мясными п/ф в UHC и включите таймер на 10 минут.	
☐ **Чистота** Почистите гриль металлическим скребком и резиновой линейкой. Протрите поверхности на станции чистым продезинфицированным полотенцем для гриля. Протирайте тефлон каждые 15 минут.	

	Подписи	**Тип оценки:** ☐ **Обучение** ☐ **% КЛН**
Работник:	Работник:	_____ **/ 43 x 100% =** _____
Инструктор:	Инструктор:	(1 пункт =2,3 балла)
Дата:	Менеджер:	

Copyright © McDonald's Corporation, 2017 год. Все права защищены.